BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR

INSPIRATION & TRENDS

1. HALBJAHR 2024

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

ROYAL GREENLAND **FAKTEN**

- Royal Greenland bietet seit 1774 grönländische Produkte an
- Royal Greenland gehört zu 100 % der Regierung Grönlands und ist der größte Arbeitgeber des Landes
- Jahresumsatz 2018: 5,2 Mrd. DKK (680 Mio. EUR)
- Etwas mehr als 2.200 Mitarbeiter weltweit
- Mehr als 1.800 selbstständige lokale Fischer versorgen unsere grönländischen Verarbeitungsbetriebe täglich mit frischem Seafood
- Unsere eigene Fischereiflotte fischt nach Garnelen, Heilbutt, Kabeljau und anderen Arten im Nordatlantik und im Arktischen Ozean
- Royal Greenland besitzt und betreibt Produktionsstätten in Kanada, Grönland, Neufundland und Deutschland

Royal Greenland

Royal Greenland gehört zu den weltweit größten Anbietern von Seafood und ist ein vertikal integriertes Unternehmen, das vom Fang bis zum Endprodukt die ganze Verantwortung übernimmt. Unsere Spezialität sind Arten aus dem Nordatlantik und dem Arktischen Ozean, darunter Grönland Garnelen, Grönländischer Heilbutt und Atlantischer Kabeljau.

Unser Erfolg beruht auf einer engen Zusammenarbeit mit lokalen Fischern, Behörden und unseren Eigentümern, der Regierung von Grönland, sowie unserer Fähigkeit, Mehrwert für unsere Kunden und Verbraucher auf der ganzen Welt zu schaffen. Royal Greenland stellt nicht nur Seafood von höchster Qualität her, sondern übernimmt auch Verantwortung für die Förderung von nachhaltiger Entwicklung und Wohlstand in der grönländischen Gesellschaft sowie in anderen Gemeinschaften, in denen wir präsent sind.

Neugierig? Schauen Sie sich einen Film über Royal Greenland an!

Entdecken Sie Ihre Vorteile

- Unterstützung beim Fachkräftemangel
- mit wenigen Komponenten zum fertigen Gericht
- hochwertiges Geschmackserlebnis
- abgestimmt auf aktuelle Trends
- ausgewogene Ernährung

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit spielt bei Royal Greenland eine große Rolle. Im Vergleich zu anderen Proteinquellen hat unser Fisch einen vergleichsweise geringen CO_2-Fußabdruck. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Bestände liegt uns am Herzen, ein großer Teil unserer Rohmaterialien ist MSC-zertifiziert.

In unserem Nachhaltigkeitsprogramm sind neben der nachhaltigen Fischerei auch ein verantwortungsvoller Fußabdruck, ein gesundes Arbeitsleben sowie Bildung in Grönland als Fokusthemen verankert.

GRÖNLAND GARNELEN

Schon gewusst!?
Eismeergarnelen haben viel, viel Zeit! Und zwar dafür, ihr unvergleichliches Aroma zu entwickeln. Sechs Jahre lang reifen die Eismeergarnelen von Royal Greenland aus Wildfang in den kalten Tiefen des Nordatlantiks. Profitieren Sie von dieser außergewöhnlichen Qualität für Ihre Gäste! Warmwasser-Garnelen reifen dagegen nur 6 Monate. Das schmeckt man!

Grönland Garnelen
(Pandalus borealis)

Was ist das Besondere an unserer Eismeergarnele?

- Wild gefangen in den tiefen, eiskalten Gewässern des Nordatlantik und des Nordpolarmeeres
- Aus nachhaltigem Fischfang
- Weltweit bekannt für ihr zartes Aroma
- Festes, saftiges Fleisch
- Viel Protein, wenig Fett
- Elegante Optik, nach dem Kochen leuchtend rosafarben und ein Blickfang auf dem Teller

Grönland Garnelen - Red Thai Curry mit Reis

Zutaten (10 Personen)

700g RG Grönland Garnelen XL C&P
30g Red Thai Curry Paste
1000g Bamati Reis
1 Bund Lauchzwiebeln
1,4 ltr. Kokosmilch
70g Ingwer (frisch)
10g Sesamsamen (geröstet)
0,03 ltr. Rapsöl

Zubereitung

- Die Grönland Garnelen über Nacht im Kühlschrank schonend auftauen
- Die Currypaste und den gehackten Ingwer einige Minuten lang vorsichtig im Rapsöl anbraten
- Kokosmilch und Frühlingszwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze einige Minuten kochen lassen
- Den Reis kochen und mit gerösteten Sesamkörnern belegen
- Suppe servieren und die Grönland Garnelen hinzufügen
- Nach Wunsch gehacktes frisches Chili und Koriander hinzufügen

Entdecken Sie unsere Welt der Grönland Garnelen online!

WELT DES CATERINGS

Grönland Garnelen - Red Thai Curry mit Reis

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit*	Kosten/ Zubereitung
Royal Greenland Grönland Garnelen XL C&P	0,7 kg	16,99/kg	11,89
Red Thai Curry Paste	0,03 kg	5,99/kg	0,18
Bamati Reis	1 kg	3,99/kg	3,99
Lauchzwiebeln	1 Bund	0,55/Bund	0,55
Kokosmilch	1,4 ltr.	1,75/ltr.	2,45
Ingwer (frisch)	0,07 kg	0,45/kg	0,03
Sesamsamen (geröstet)	0,01 kg	10,99/kg	0,11
Rapsöl	0,03 ltr.	1,10/ltr.	0,03
Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)			**€19,24**
Gesamtkosten pro Portion			**€1,92**

**geschätzter Großhandelspreis*

GRÖNLÄNDISCHER SCHWARZER HEILBUTT

Schon gewusst!?t

Grönländischer Heilbutt wird oft mit Atlantischem Heilbutt verwechselt, aber es ist eine völlig andere Art. Grönländischer Heilbutt (auch Schwarzer Heilbutt) ist ein fetter Fisch mit einem hohen Gehalt an Omega-3 Fettsäuren und einer zarten Textur, während Atlantischer Heilbutt (auch Weißer Heilbutt) mager und ziemlich fest ist.

Grönländischer Schwarzer Heilbutt

(Reinhardtius hippoglossoides)

- Der Fisch wird Schwarzer Heilbutt genannt, da er zwei schwarze Hautseiten hat - jedoch ist das Fischfleisch schneeweiß
- Aus den kalten Tiefen des Arktischen Ozeans und des Nordatlantiks
- Reich an Omega-3-Fettsäuren und eine gute Nährstoffquelle für Vitamin B6, Vitamin D, Phosphor und Selen
- Einfaches Handling,: durch hohen Anteil gesunden Körperfettes länger saftig und fast resistent gegen Austrocknung

Grönländischer Schwarzer Heilbutt

mit Lauch, Erbsen und Kräutersoße

Zutaten (10 Personen)

1200g RG Schwarzer Heilbutt Filet Royal
800g Lauchringe (fertig geschnitten)
400g Erbsen (TK)
1 St. Weiße Zwiebeln (fertig geschnitten)
20g Knoblauch
50g Butter
0,1 ltr. Sahne
500g Schmand
0,5 Bund Petersilie
1 St. Zitrone

Zubereitung

- Die Schwarzer Heilbutt Filets schonend über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen
- Den Lauch waschen und fein hacken, in Butter mit den gehackten Zwiebeln weich kochen,
- Erbsen und Sahne hinzufügen, einige Minuten kochen lassen, würzen und beiseite stellen
- Gehackte Petersilie, Gewürze, Zitronenschale und -saft mit Schmand vermischen und in der Mitte des Tellers verteilen
- Den Heilbutt würzen und von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten, bis er goldbraun und karamellisiert ist
- Den Heilbutt auf dem warmen Lauch- & Erbsengemüse servieren

Zubereitungs-Tipp „Trick 18“:
Den Heilbutt kurz mit Hartweizengrieß oder Maisgrieß (glutenfrei) NUR auf der Hautseite bestäuben. So lässt er sich wesentlich einfacher zubereiten und ganz einfach aus der Pfanne entnehmen.

Mehr Infos zu unserem Schwarzen Heilbutt online!

WELT DES TAKEAWAY

Grönländische Schwarzer Heilbutt
mit Lauch, Erbsen und Kräutersoße

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit*	Kosten/ Zubereitung
RG Schwarzer Heilbutt Filet Royal	1,20 kg	18,50/kg	22,20
Lauchringe (fertig geschnitten)	0,80 kg	2,75/kg	2,20
Erbsen (TK)	0,40 kg	2,99/kg	1,20
Weiße Zwiebeln (fertig geschnitten)	1 St.	0,48/St.	0,48
Knoblauch	0,02 kg	4,99/kg	0,10
Butter	0,05 kg	5,20/kg	0,26
Sahne	0,10 ltr.	1,99/ltr.	0,20
Schmand	0,50 kg	4,70/kg	2,35
Petersilie	0,50 Bund	0,75/Bund	0,38
Zitrone	1 St.	0,45/St.	0,45
Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)			**€29,81**
Gesamtkosten pro Portion			**€2,98**

**geschätzter Großhandelspreis*

VIELSEITIG, EINFACHES HANDLING, KÖSTLICH

SCHNEEKRABBE

Schon gewusst?

Die Schneekrabbe wird auch „Königinnenkrabbe“ genannt, da sie kleiner und zarter ist als die größere „Königskrabbe“. Die Schneekrabbe hat einen kleinen Körper und zehn lange Beine, von denen zwei Greifscheren haben. Die Farbe der Schale variiert von braun bis hellrot und orange, während die Unterseite hell ist. Wenn die Krabbe gekocht wird, bekommt sie eine schöne, warmorangene Farbe.

Schneekrabbe

(Chionoecetes opilio)

Was ist das Besondere an unserer Schneekrabbe?

- Eine Delikatesse aus dem eiskalten Wasser des Nordatlantiks und des Arktischen Ozeans
- Ihr Fleisch ist schneeweiß mit einer leuchtend rot-orangefarbenen Oberfläche
- Sie hat einen frischen, süßen und leicht salzigen Geschmack nach Meerwasser
- Mit Korbreusen gefangen - geringe Umweltauswirkungen und hoch selektiv, da keine anderen Arten gefangen werden
- Ganze Schneekrabben-Cluster (= zusammenhängende Beine) können in der Schale serviert werden, die dann am Tisch geöffnet werden. Das Essen von Schneekrabben direkt aus der Schale ist ein echtes, luxuriöses und authentisches, kulinarisches Erlebnis. Im Gegensatz dazu müssen Königskrabben mit Werkzeugen serviert oder vor dem Servieren in Stücke geschnitten werden.

Schneekrabbe mit grünem Spargel, Salicornia, Romanasalat, Kirschtomaten und Zitronen-Mayo

Zutaten (10 Personen)

500g RG Schneekrabbe
1200g Drillinge
10 St. Romanasalat
500g Salicornia
500g Cherrytomaten
0,4l Mayonnaise
1 Zitrone
0,3l Gemüsebrühe
100g Butter
300g Grüner Spargel

Zubereitung

- Um das Fleisch aus den Beinen der Schneekrabbe zu lösen, einen mittleren Schnitt setzen und vorsichtig damit auf ein Schneidebrett klopfen, bis sie herausrutschen. Dabei aufpassen, dass sich kein Knorpel mit herauslöst
- Für das Dressing die Mayonnaise mit etwas Zitronensaft, Zeste, Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit etwas Zitronensaft und Lorbeerblättern kochen und den Spargel garen bis er fertig ist
- Den Romanasalat in Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit ein wenig Öl schwenken bis sie braun werden
- Die Schneekrabbe hinzufügen und vorsichtig erwärmen
- Alles in der Mitte des Tellers anrichten und mit der Zitronenmayonnaise garnieren

Erfahren Sie online mehr über diese Delikatesse!

Tipps zur Zubereitung von Schneekrabben.

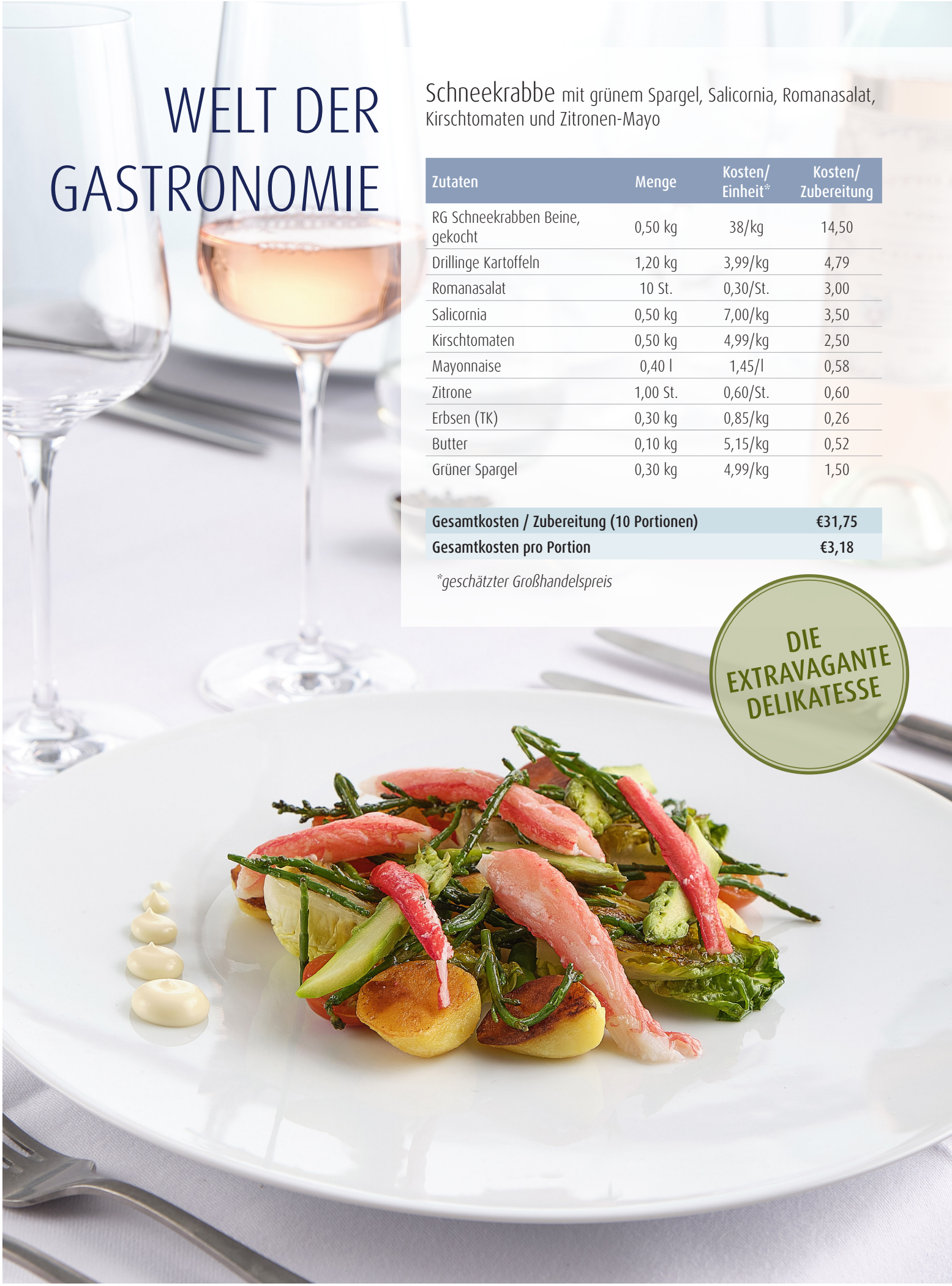
WELT DER GASTRONOMIE

Schneekrabbe mit grünem Spargel, Salicornia, Romanasalat, Kirschtomaten und Zitronen-Mayo

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit*	Kosten/ Zubereitung
RG Schneekrabben Beine, gekocht	0,50 kg	38/kg	14,50
Drillinge Kartoffeln	1,20 kg	3,99/kg	4,79
Romanasalat	10 St.	0,30/St.	3,00
Salicornia	0,50 kg	7,00/kg	3,50
Kirschtomaten	0,50 kg	4,99/kg	2,50
Mayonnaise	0,40 l	1,45/l	0,58
Zitrone	1,00 St.	0,60/St.	0,60
Erbsen (TK)	0,30 kg	0,85/kg	0,26
Butter	0,10 kg	5,15/kg	0,52
Grüner Spargel	0,30 kg	4,99/kg	1,50
Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)			**€31,75**
Gesamtkosten pro Portion			**€3,18**

**geschätzter Großhandelspreis*

DIE EXTRAVAGANTE DELIKATESSE



Die Fußball-EM steht vor der Tür

Auch mit Seafood lassen sich leckere Snackteller schnell und einfach zubereiten - zum Beispiel mit Garnelen in Knusperpanade, Kabeljauwürfel in Brezelpanade und Seelachs-Stripes in Bierteig.

Die Produkte können hervorragend portioniert werden und innerhalb weniger Minuten vom Gefierschrank in der (Heißluft-)Fritteuse oder im Backofen zubereitet werden.

Seelachs in Körnerpanade

mit Coleslaw, Sprossen und Satay Sauce

Zutaten (10 Personen)

1100g RG Seelachs in Körnerpanade
1200g Coleslaw
200g Sprossen Mischung
0,5 Bund Radieschen
1 Bund Lauchzwiebeln
0,1 ltr Satay Sauce

Zubereitung

- Seelachs in Körnerpanade im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 25-30 Minuten garen

oder

- Seelachs in Körnerpanade in der Heißluftfritteuse bei 190°C ca. 15 Minuten garen
- Sprossen, geschnittene Radischen und fein gehackte Frühlingszwiebeln zum Coleslaw geben
- Seelachs mit Coleslaw und Satay Sauce servieren

Zutaten (10 Personen)

1100g RG Seelachs in Körnerpanade
1200g Chinakohl
1 Bund Lauchzwiebeln
0,5 Bund Radieschen
200g Sprossen Mischung
0,3 Bund Petersilie
200g Schmand
1 St. Zitrone
0,1 ltr Satay Sauce

Zubereitung – Zur eigenen Herstellung

- Seelachs in Körnerpanade im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 25-30 Minuten garen

oder

- Seelachs in Körnerpanade in der Heißluftfritteuse bei 190°C ca. 15 Minuten garen
- Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden und mit Schmand, Sprossen, gehackter Petersilie und Zitronensaft vermischen
- Seelachs mit Coleslaw und Satay Sauce servieren

EVENT- UND FREIZEIT GASTRONOMIE

Seelachs in Körnerpanade
mit Coleslaw, Sprossen und Satay Sauce

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit*	Kosten/ Zubereitung
RG Seelachs in Körnerpanade	1,10 kg	10,99/kg	12,09
Chinakohl	1,20 kg	1,20/kg	1,44
Lauchzwiebeln	1 Bund	0,55/Bund	0,55
Radieschen	0,5 Bund	0,75/Bund	0,38
Sprossen Mischung	0,20 kg	3,99/kg	0,80
Petersilie	0,3 Bund	0,75/Bund	0,23
Schmand	0,20 kg	4,99/kg	1,00
Zitrone	1 St.	0,45/St.	0,45
Satay Sauce	0,10 ltr.	4,75/ltr.	0,48

Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)	**€17,40**
Gesamtkosten pro Portion	**€1,74**

**geschätzter Großhandelspreis*

Royal Greenland ist der Experte für nordatlantisches Seafood: Wir sind fokussiert auf die Bedürfnisse der professionellen Küche und haben das Know-how, mit dem wir Seafood-Lösungen kreieren, die Mehrwert für die Kunden schaffen und für zufriedene Gäste sorgen.

ARTIKELNUMMER	ARTIKELBEZEICHNUNG	KALIBRIERUNG	INHALT
105402900	**MSC** Grönländische Eismeergarnele, M gekocht und geschält, single frozen, tiefgefroren	Count 275-375	10x900g
105406900	**MSC** Grönländische Eismeergarnele, XL gekocht und geschält, single frozen, tiefgefroren	Count 125-175	10x900g
107271700	**MSC** Eismeergarnelen, gekocht, geschält, in Lake, XL	Count 100-150	6x900g ATG
105767001	**MSC**, Garnelen in knuspiger Panade mit rosa Pfeffer, vorgebacken, tiefgefroren	Count 175-275	3x1kg
121135152	**MSC** Heilbuttfilet "Royal", ohne Haut, tiefgefroren, IQF	120-150g	5kg
121135251	**MSC** Grönländisches Heilbuttfilet, ohne Haut, IQF	200-400g	5kg
118404000	Grönland Schneekrabben Beine zusammenhängend, gekocht	12+oz, 340g+	4,5kg
118125412	Alternative **MSC**, Schneekrabben Beine, gekocht, tiefgefroren	5-8oz, 142-226g	6x5lb, 6x2,268kg
153044113	**MSC**, Seelachsfilet, Körnerpanade, vorgebraten, tiefgefroren	ca. 113g	5kg
156058020	**MSC**, Kabeljauwürfen in Brezelpanade, vorgebraten, tiefgefroren	ca. 20g	3x1kg

Lassen Sie uns in Kontakt bleiben!

Erhalten Sie anregende Rezepte und Neuigkeiten aus dem Gastronomiebereich, sowie tolle Ideen bei der Zubereitung. Mit Fish'n'Tips, dem kostenlosen Newsletter von Royal Greenland für die Gastronomie, erhalten Sie inspirierende Artikel, unsere besten Tipps und Tricks aus der Küche sowie unsere Lieblingsrezepte für Seafood jeden Monat direkt in ihren Posteingang geliefert.
https://www.royalgreenland.de/newsletter/

A4 DE Campaign folder Spring - 2024

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

1. HALBJAHR 2024

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und nennen Ihnen gern Bezugsquellen in Ihrer Nähe:

Christian Wieck
Vertriebsleiter Foodservice (DACH)
Tel.: +49 421 55 90 35 – 0
Dir.: +49 421 55 90 35 – 58
Mob.: +49 171 423 28 99
chwi@royalgreenland.com

Toufik Bougherara
Int. Account Manager
Südwest & CH, Elsass, LUX PLZ 5 (Süd)+6+7
Tel.: +49 421 55 90 35 – 0
Dir.: +49 421 55 90 35 – 64
Mob.: +49 151 68 81 13 24
tobo@royalgreenland.com

Annett Lautenbach
Account Manager
West-Ost, PLZ 0+3+4+5 (Nord)
Tel.: +49 421 55 90 35 – 0
Dir.: +49 421 55 90 35 – 62
Mob.: +49 174 323 84 15
laut@royalgreenland.com

Christian Jaritz
Int. Account Manager
Südost PLZ 8+9 & AT
Tel.: +49 421 55 90 35 – 0
Dir.: +49 421 55 90 35 – 61
Mob.: +49 151 53 83 25 08
chrj@royalgreenland.com

Kai Schwenker
Int. Account Manager
Nord PLZ 1+2 & NL & BE
Tel.: +49 421 55 90 35 – 0
Dir.: +49 421 55 90 35 – 77
Mob.: +49 151 53 83 25 05
ksch@royalgreenland.com

Royal Greenland Vertriebs GmbH - Otto-Lilienthal-Str. 23 - 28199 Bremen